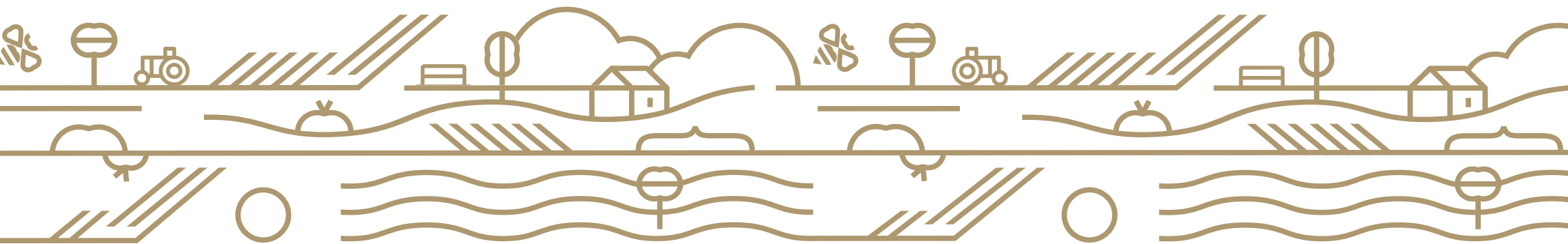





FRANCATERRA

selezioni contadine



A black and white photograph of a woman wearing a white long-sleeved shirt, a white cap, and dark gloves, smiling as she works in a vineyard. She is standing between two large, dark, woven baskets. The background shows rows of grapevines supported by wooden stakes, with hills and a building visible in the distance. Large, dark fig leaves are in the foreground on the left side of the image.

**Tre fratelli: Giuseppe,
Francesco e Aniello.
Francaterra nasce con
noi, a Somma Vesuviana.**

La passione per il cibo, l'attenzione per le materie prime e un sogno per portare in tavola il meglio della terra, sono ormai da due generazioni quello che accomuna la nostra famiglia.

Infondo chi crede in qualcosa si dedica al proprio sogno, curando quel seme giorno dopo giorno.

E noi crediamo nella terra. Perché la terra è franca.

È madre che trasforma l'amore in frutti, è il luogo di cura e attenzione, rispetto e tradizione.

Ravé: gusto intenso. Il principe degli oli

Da oltre un decennio, Francaterra dedica la propria passione alla coltivazione dell'olio Ravè nei suoi uliveti di famiglia alle pendici del Vesuvio.

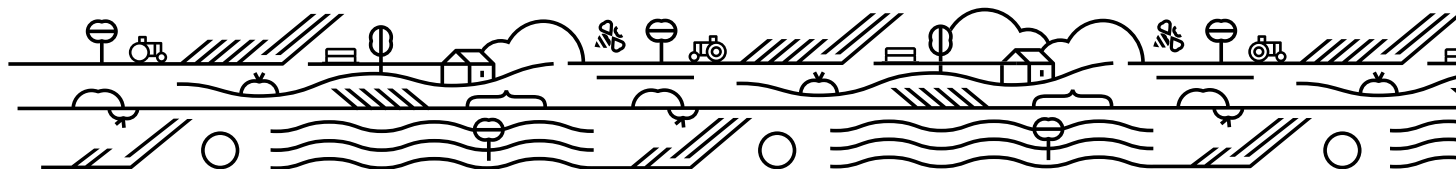
La varietà di oliva Ravece, originaria della suggestiva Valle dell'Ufita in Irpinia e conosciuta anche come Curatone e Olivona, seppur con una resa leggermente inferiore, si distingue per la sua costante produttività e la straordinaria qualità dell'olio prodotto.

La fusione delle radici profonde nella fertile terra del Vesuvio conferisce al nostro Ravè una straordinaria struttura e un profilo organolettico unico.

La terra vulcanica esalta le qualità sensoriali di questo olio, rendendolo una vera delizia per il palato.

Con il suo inconfondibile colore verde, Ravè presenta un fruttato di oliva intenso ed elegante, arricchito da chiari profumi di carciofo e note decise di pomodoro verde. Al gusto, emerge un equilibrio intenso tra l'amaro e il piccante, derivante dall'alto contenuto di polifenoli. Oltre a conquistare i palati locali, Ravè si afferma come simbolo di qualità sui mercati nazionali ed internazionali.

Ravè è più di un semplice olio d'oliva; è il sovrano indiscusso degli oli extravergini, rappresentando l'eccellenza made in Italy. Premiato dagli esperti e amato dai consumatori in tutto il mondo, il nostro Ravè è ottenuto al 100% da olive Ravece, coltivate e molite entro 24 ore per garantire freschezza e purezza in ogni goccia.





Il principe degli oli



Ravé

250 - 500 ml
olio extra vergine d'oliva
Monocultivar Ravece



Ravé Orcio in ceramica di Vietri

500 ml
olio extra vergine d'oliva
Monocultivar Ravece

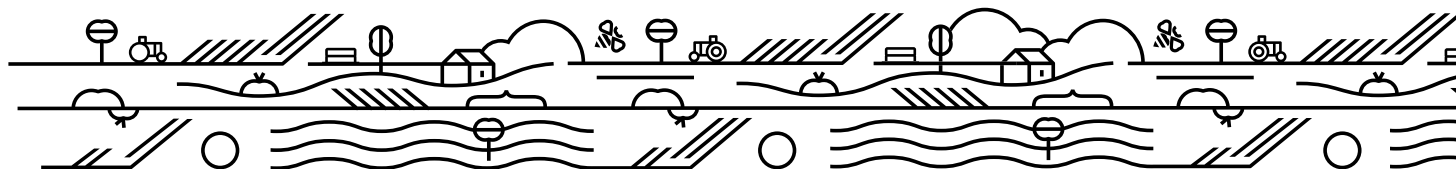


Il sapere autentico del sapore della tradizione campana

Piccoli doni di piacere per il palato, principi e borghesi che convivono nella stessa storia. Centenaria, come i metodi di produzione campana. Il pomodoro Francaterra.

Dal suolo vivo di campi selezionati, da mani che raccolgono, da cuori che saggiano e curano, da saggezza che rispetta la Terra in semina, coltura e cultura della

natura. I nostri pomodori del piennolo DOP e Giagiù, il San Marzano DOP dell'Agro nocerino-sarnese. Odori e consistenze che raccontano di storia, valori e tradizioni. I nostri pomodori provengono da antiche produzioni dell'area vesuviana e dell'Agro nocerino-sarnese, territorio di una lunga tradizione nella coltivazione di una specialità gastronomica riconosciuta in tutto il mondo.



I pomodori del Vesuvio



Pacchetè

580 ml
pomodorino giallo
vesuviano giagiù
non pelato e
tagliato a filetto



Pacchetè

580 ml
pomodorino
del piennolo
del vesuvio dop
non pelato e
tagliato a filetto



Il borghese in acqua

580 ml
pomodorino giallo
vesuviano giagiù
intero non pelato



Il principe in acqua

580 ml
pomodoro intero
non pelato
di pomodorino
del piennolo
del vesuvio dop
in acqua



Pacchetè

1062 ml
pomodorino giallo
vesuviano giagiù
non pelato e
tagliato a filetto



Pacchetè

1062 ml
pomodorino del piennolo
del vesuvio dop
non pelato e
tagliato a filetto



Le salse



Il principe in succo

580 ml
pomodorino intero
non pelato e
succo di pomodorino
del piennolo
del vesuvio dop



Datterino di collina

580 ml
pomodorino datterino
di collina in salsa



Pomodoro San Marzano dop

580 ml
pomodoro san marzano
dell'agro sarnese-nocerino dop

Le latte



Pomodoro San Marzano dop

2650 ml
pomodoro san marzano
dell'agro sarnese-nocerino dop



Il classico napoletano 100% lavorazione artigianale

2650 ml
pomodoro pelato intero
in succo di pomodoro



Il classico napoletano

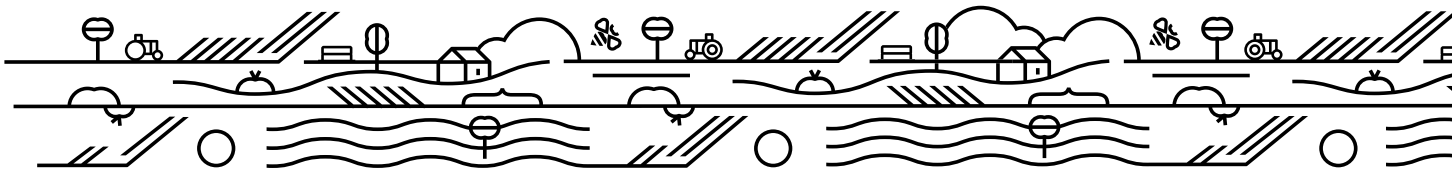
850/2650 ml
pomodoro pelato intero
in succo di pomodoro



La tradizione sott'olio, in barattoli pieni di bontà

L'immagine è lì, ferma e sospesa nel tempo: le mani di una nonna che conserva, le risate dei nipoti che sottraggono una bontà senza tempo. La tradizione ha il gusto delle verdure sott'olio, simbolo della tavola campana. Una prelibatezza da gustare tutto l'anno, fuori stagione.

Dimostrazioni d'amore per la Terra che ci regala doni da cui trarre la nostra personale selezione di bontà fatta di conserve e di bocconi prelibati. Il marchese friariè, la scarola alla monachina e il principe in olio: attori della tavola imbandita che aspettano solo di essere assaggiati. Per gli amanti della biodiversità del territorio nostrano, ricerca felice di chi non trasforma ma preserva la natura in tutta la sua essenza.



I sottoli del Vesuvio



Il principe in olio

314/580 ml
pomodoro secco
di pomodorino
del piennolo
del vesuvio dop
in olio di girasole



Il marchese friariè

580/1062 ml
broccoli friarielli sott'olio

Confettura extra di albicocche presidio Slow Food

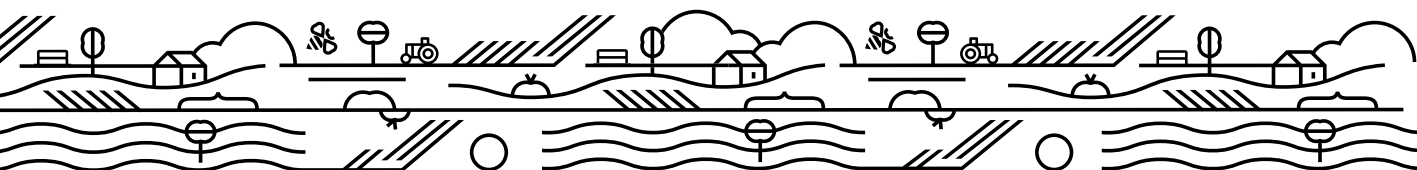
Un assaggio di dolcezza per naufragare fra i sapori campani. La nostra confettura extra di albicocche 100% naturale Pellecchié è fatta con le albicocche del Vesuvio, Presidio Slow Food. Pellecchié è buona per natura, è una coccola per il palato, ideale per grandi e piccini e perfetta dalla colazione alla merenda fino all'aperitivo.

Ha quel sapore pieno che ti avvolge in un sublime vortice di genuinità, proprio come una confettura fatta in casa.



Pellecchié albicocca

220 ml
confettura extra
di albicocca
del vesuvio





La terra ci ha insegnato l'importanza delle relazioni, l'importanza di coltivarle.
Andiamo alla ricerca di contadini, di piccoli produttori,
di campi seminati dove vediamo crescere, giorno per giorno, i frutti.

**Dal loro lavoro scegliamo le cose migliori, le più fresche
e le portiamo sulla tavola degli italiani, perchè crediamo
nel buono che unisce le persone.**

FRANCATERRA

via Pomintella 10 - Somma Vesuviana (NA)
tel. 081 5304581 - info@francaterra.it
www.francaterra.it

